



32. KW C+C Speiseplan vom: 03.08. - 07.08.2020

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse und Bockwursteinlage von der Pute 15 - Sel	Pochiertes Seelachsfilet "natur" in Tomatensauce und Reis dazu Gurkensalat F, G	Hähnchenschnitzel mit Reis und brauner Sauce dazu Mixsalat Ei, G	Mageres Hähnchengeschnetzeltes mit Bratensauce dazu Salzkartoffeln und ein Beilagensalat	Currywurst von der Pute dazu Salzkartoffeln und Mixsalat 5, 15

Zusatzstoffe

1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6)Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz
E)Ei Er)Erdnüsse F)Fisch G)Getreide M)Milch N)Schalenfrüchte So)Soja Sel)Sellerie Sen)Senf Su) Schwefeldioxid L) Lupine
G¹) Weizen G²) Roggen G³) Gerste G⁴) Hafer N¹) Mandeln N²) Haselnuss N³) Walnuss



Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellvorschau rechtzeitig auf. **Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006**

Betriebscatering und Schulverpflegung

Michael Eberhardt Catering GmbH · www.schulverpflegung-eberhardt.de
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice